www.electromenagersge.ca

Cuisinières

Au gaz, coulissantes

Instructions de sécurité. 2–7

Mode d'emploi
Cuisson ou rôtissag 11
Grillage, guide de grillage. 14
L'horloge et minuterie 15
Verrouillage des commandes. 15
Convection 18–22
Ustensiles 9
Four 10–33
Sonde 17
Caractéristique sabbat. 31,33
Autonettoyage. 27, 28
Caractéristiques spéciales. 29– 31
Brûleurs de surface eu gaz. 8, 9
Thermostat 26
Caractéristiques cuisson et rôtissage minutés 16
Caractéristique de réchauffage.23-24
Tiror bas au four. 26

Entretien et nettoyage
Bruleur ensemble 34
Grilles du bruleur et bouches de grille. 34
Panneau de contrôle de control . 38
Fond de four 37
Surface 38
Surface en verre. 40
Boutons 38

Manuel d'utilisation

PGS975
P2S975
PGS968
P2S968
JGSP28

Porte du four 37
Ampoules de lumière 35
Scotch d'emballage 35
Surfaces peintes. 38
Grilles du four 34
Surfaces en acier inoxydable 38
Tiroir de rangement. 36

Accessoires 48

Service à la clientèle
Service à la clientèle… Quatrième de Couverture
Enregistrement du produit (Canada) 46, 47
Garantie, clients à Canada 51

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Ils se trouvent sur une étiquette derrière le tiroir de rangement, sur le cade de la cuisinière.

222D5749P002

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT !
DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER
- INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT EMBALLÉS AVEC LA CUISINIÈRE
- REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT : Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas suivie exactement, il pourrait y avoir un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou la mort.

—Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.

— CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'essayez pas d'allumer un quelconque appareil électroménager.**
- **Ne touchez aucun commutateur électrique; n'utilisez pas le téléphone de votre bâtiment.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

—L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie et d'explosion, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur ou au plancher en installant le dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif fourni avec la cuisinière ne convient pas pour cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il soit bien installé dans la fente.

Si vous retirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif soit engagé correctement lorsque vous la replacez au mur. S'il ne l'est pas, il pourrait y avoir un risque que la cuisinière bascule et elle pourrait alors vous blesser ou blesser un enfant qui est assis, debout ou appuyé sur une porte ouverte.

Veuillez vous reporter à l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi de la Californie 'Safe Drinking Water and Toxic Enforcement' exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

Les appareils au gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, résultant principalement d'une combustion incomplète des carburants de PL ou du gaz naturel. Des brûleurs ajustés correctement (une flamme bleue plutôt que jaune) réduiront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par une aération grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

L'isolant de fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage. L'exposition peut être réduite en aérant grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT !

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Avant d'effectuer tout service, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer au besoin.
- Faites installer votre cuisinière et faites-la mettre à la terre correctement par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement et entretien doivent être effectués seulement par des installateurs de cuisinières au gaz ou des techniciens de service qualifiés.
- Placez la cuisinière dans un endroit à l'écart de la circulation dans la cuisine et à l'écart des courants d'air pour éviter d'avoir une mauvaise circulation d'air.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit retiré de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout incendie ou dommage causé par la fumée si le matériel d'emballage s'enflamme.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision lorsqu'une cuisinière est chaude ou allumée. Ils pourraient être gravement brûlés.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que votre cuisinière soit ajustée correctement par un technicien de service qualifié ou par un installateur pour le type de gaz (naturel ou PL) utilisé. Votre cuisinière peut être convertie pour l'un ou l'autre type de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation emballées avec la cuisinière.
- Branchez votre cuisinière seulement dans une prise murale de 120 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. Si vous n'êtes pas certain de la mise à la terre du système électrique résidentiel, vous êtes responsable et dans l'obligation de faire remplacer la prise qui n'est pas mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ces ajustements doivent être effectués par un technicien de service qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité responsable. Le non respect de ces instructions peut mener à de graves blessures ou à des dommages matériels. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.

- Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
- Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou avec toute autre pièce de la cuisinière.
- Gardez toujours les serviettes, les linges à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.
- Ne nettoyez pas la cuisinière avec des liquides de nettoyage inflammables ou volatiles.
- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud et de nombreux revêtements de plancher pourraient ne pas résister à ce type d'utilisation. N'installez jamais de cuisinière sur des carreaux de vinyle ou du linoléum qui pourrait ne pas résister à ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur le tapis de cuisine.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson vitrée avec des instruments tranchants ou avec des bagues et autres bijoux.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.

⚠ MISE EN GARDE : *les articles qui pourraient attirer les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière—les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.*

⚠ AVERTISSEMENT :
n'utilisez ***JAMAIS*** cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. Ceci pourrait mener à un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de la surface de cuisson ou du four.

- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.
- De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre peuvent casser ou faire éclater la vitre.
- Ne nettoyez pas la cuisinière pendant qu'elle fonctionne.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous étirant pour atteindre les articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Un tissu inflammable pourrait s'enflammer au contact des flammes ou des surfaces chaudes du four et pourrait provoquer de graves blessures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four, le tiroir de rangement de la cuisinière ou près d'une surface de cuisson.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ni d'aucun autre.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez un feu sur un brûleur en surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

  La graisse en flammes à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium, ou, si possible en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.

  Les flammes dans le four peuvent être éteintes entièrement en fermant la porte du four et en fermant la commande ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.
- Laissez les grilles de brûleur et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à un endroit où les enfants peuvent les atteindre.
- Ne bloquez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils offrent une entrée et une sortie d'air nécessaires pour que la cuisinière fonctionne correctement avec la bonne combustion. Les ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four et au bas de la cuisinière sous le tiroir de rangement ou le panneau coup de pied.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière ou causer un mauvais fonctionnement.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT !

BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisez la bonne taille de casserole—évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Choisissez une batterie de cuisine à fond plat assez large pour couvrir les grilles du brûleur. Pour éviter les déversements, assurez-vous que la casserole soit assez grande pour bien contenir les aliments. Ceci fera gagner du temps de nettoyage et évitera les accumulations dangereuses d'aliments puisque les éclaboussures importantes ou les déversements laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles aux poignées faciles à saisir qui restent fraîches.

- Utilisez toujours la position ***LITE*** en allumant les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs soient allumés.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans supervision à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ajustez la taille de la flamme du brûleur supérieur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse.
- Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches—les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées de cuisine près de flammes nues lorsque vous soulevez la casserole. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon ou tissu épais pour remplacer une poignée de cuisine.
- Lorsque vous utilisez une casserole de verre, assurez-vous qu'elle soit conçue pour le dessus de la cuisinière.
- Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le côté ou vers l'arrière de la cuisinière sans recouvrir les brûleurs adjacents.
- Surveillez attentivement les aliments frits à un réglage de flammes élevées.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
- Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent pourrait enflammer les articles inflammables et augmentera la pression dans des contenants fermés ce qui pourrait les faire éclater.
- Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout d'aliments.
- Lorsque vous préparez des mets flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si le wok a un anneau rond de métal placé sur la grille du brûleur pour supporter le wok. Cet anneau agit comme piège à chaleur ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. Cela pourrait aussi provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela pourrait aussi créer un niveau de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises actuellement, menant donc à un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, tout particulièrement une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne laissez pas d'articles de plastique sur la surface de cuisson— ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter la possibilité d'une brûlure, soyez toujours certain que les commandes de tous les brûleurs sont en position ***OFF (arrêt)*** et que toutes les grilles sont refroidies avant d'essayer de les retirer.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, ne suspendez pas de longs rideaux qui pourraient toucher les brûleurs de surfaces et créer un danger d'incendie.
- Si vous détectez une odeur de gaz, coupez le gaz à la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour trouver une fuite.
- Éteignez toujours les contrôles de brûleur de surface avant de retirer les casseroles.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTERNE de 71°C (160°F), et la volaille une température INTERNE de 82°C (180°F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires

⚠ AVERTISSEMENT ! FOUR

Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.
- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- En utilisant les sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pouvant être provoquées en touchant les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

> **⚠ AVERTISSEMENT : *NE*** couvrez ***JAMAIS*** aucune fente, trou ou passage dans le bas du four et ne recouvrez pas complètement la grille d'un matériau comme le papier aluminium. Ceci bloquerait le débit d'air dans le four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures de papier aluminium pourraient aussi emprisonner la chaleur, menant à un danger d'incendie.

- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de papier aluminium pourrait provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Assurez-vous que une lèchefrite soit correctement en place pour réduire la possibilité d'incendies de graisse.
- Si vous avez un feu de graisse dans une lèchefrite, appuyez sur la touche ***OFF (arrêt)*** et gardez la porte du four fermée pour contenir l'incendie jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

FOUR AUTONETTOYANT

N'utilisez pas de nettoyant de four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant de four commercial ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

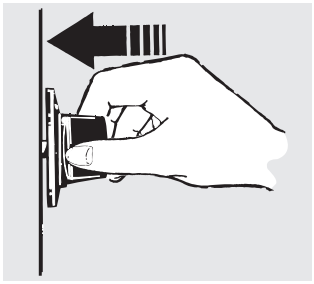
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS À CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des brûleurs de surface au gaz.

Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.



Enfoncez le bouton de contrôle et tournez-le à la position « LITE ».

Comment allumer un brûleur de surface au gaz

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position ***LITE***.

Vous entendrez un petit ***déclic***—le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

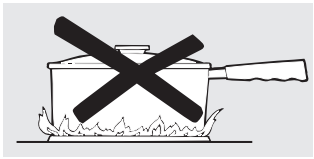
Une fois la flamme allumée, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme. Si le bouton reste à ***LITE***, il continuera à cliquer.

Lorsqu'un brûleur passe à ***LITE***, tous les brûleurs émettent un déclic. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur tandis qu'un autre brûleur est allumé. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.

Brûleurs au gaz scellés

Le plus petit brûleur (position droite arrière) produira les meilleurs résultats de mijotage pour les aliments délicats comme les sauces ou les aliments qui ont besoin de cuire à feu doux pendant un certain temps. Vous pouvez réduire sa chaleur à un niveau très bas.

Les brûleurs plus larges sont alimentés à un niveau plus élevé que les autres et feront bouillir les liquides plus rapidement.



Comment choisir la taille de la flamme

Pour une manipulation sans danger des casseroles, ne laissez jamais les flammes monter le long des côtés des casseroles.

Surveillez la flamme, non pas le bouton, en réduisant la chaleur. La taille de la flamme d'un brûleur au gaz doit convenir au type de casserole utilisée.

Toute flamme plus large que le bas de la casserole est perdue et ne sert qu'à chauffer la poignée.

Dans les cas de panne de courant

Dans le cas d'une panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la surface au gaz de votre cuisinière avec une allumette. Tenez une allumette allumée près du brûleur, puis enfoncez et tournez le bouton de contrôle à la position ***LITE***.

Attention tout particulièrement lorsque vous allumez les brûleurs de cette manière.

Les brûleurs de surface utilisés pendant une panne d'électricité continueront à fonctionner normalement.

Avant d'allumer un brûleur au gaz

- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière soient en place avant d'utiliser un brûleur.

Après avoir allumé un brûleur au gaz

- Ne faites pas fonctionner le brûleur longtemps sans casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles soient refroidis avant d'y mettre la main, une poignée de cuisine, des chiffons de nettoyage ou autres matériaux.

Batterie de cuisine sur la cuisinière

Aluminium : une batterie de cuisine de poids moyen est recommandée car elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle à frire d'aluminium. Utilisez des poêlons à couvercles hermétiques en cuisinant avec de petites quantités d'eau.

Fonte : si elles chauffent lentement, la plupart des poêles à frire présentent des résultats satisfaisants.

Fer émaillé : sous certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine pourrait fondre. Suivez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour les méthodes de cuisson.

Verre : il y a deux types de batteries de cuisine de verre—celles pour le four seulement et celles pour la cuisson sur la cuisinière (poêlons, café et thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

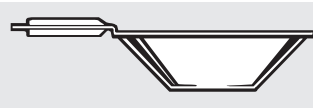
Céramique de verre résistante à la chaleur : sert à la cuisson de surface ou au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les directives du fabricant de la batterie de cuisine pour être certain qu'elle puisse être utilisée avec les cuisinières au gaz.

Acier inoxydable : ce métal seul a de mauvaises propriétés pour la chaleur et est normalement combiné avec le cuivre, l'aluminium ou d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les poêles à frire à combinaison de métaux fonctionnent normalement de manière satisfaisante si elles sont utilisées à feu moyen selon les recommandations du fabricant.

Grille de dessus de cuisinière

N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière sur vos brûleurs au gaz scellés. Si vous utilisez la grille de dessus de cuisinière sur le brûleur au gaz scellé, cela provoquera une combustion incomplète et donc pourrait mener à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone dépassant les normes admissibles actuelles.

Ceci peut être dangereux pour votre santé.



Utilisez un wok à fond plat.

Utilisation du wok

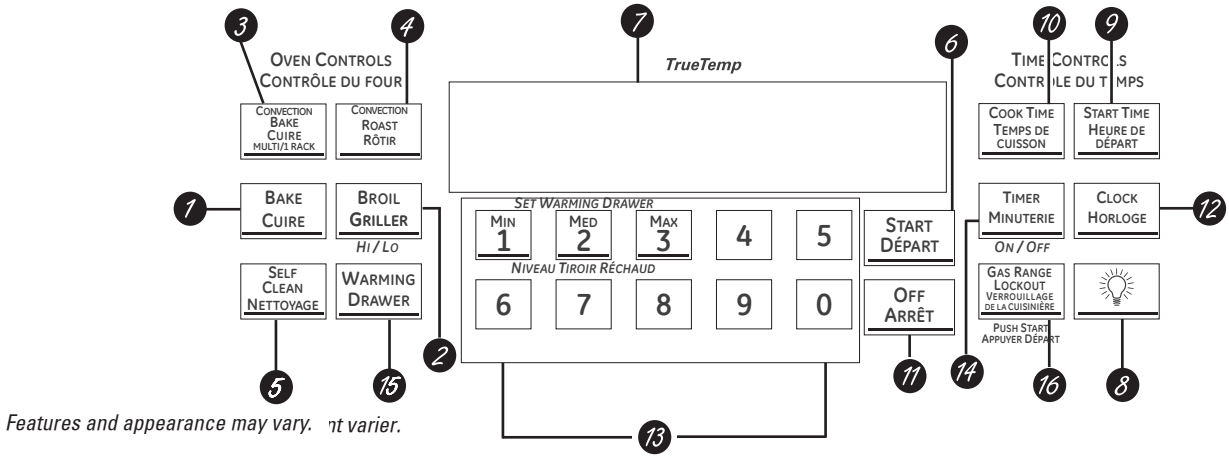
Nous recommandons d'utiliser un wok de 35,56 cm (14 po) ou moins à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok soit à plat sur la grille. Ils sont disponibles chez votre quincaillier local.

Seul un wok à fond plat doit être utilisé.

N'utilisez pas de wok à fond plat sur un anneau de support. Placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur, menant à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises. Ceci pourrait être dangereux pour votre santé.

Utilisez les contrôles du four.

(Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.)



Features and appearance may vary. *nt varier.*

Fonctions et réglages des contrôles du four, de l'horloge et de la minuterie

1. *Touche BAKE (cuire)*
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.

2. *Touche BROIL (griller)*
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.

3. *Touche CONVECTION BAKE MULTI 1 RACK (cuire par convexion)*
Touch to select baking with the convection function.

4. *Touche CONVECTION ROAST (rôtir par convexion)*
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convexion.

5. *SELF CLEAN (nettoyage)*
Enfoncez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section Utiliser le four autonettoyant.

6. *Touche START (départ)*
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.

7. *Affichage*
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage, les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four et si la cuisinière est verrouillée.

Si « F– » et un nombre ou une lettre' clignotent sur l'affichage et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction. *Enfoncez la touche* ***OFF (arrêt).*** *Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.*

Si votre four était réglé à une opération du four à minuterie et s'il y a eu une panne de courant, *l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.*

L'heure clignotera sur l'affichage après une panne de courant.

8. *Touche OVEN LIGHT (lumière de four)*
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière du four.

9. *Touche START TIME (heure de départ)*
Utilisez avec les touches ***TIMER*** *(minuterie)* temps de cuisson) ou ***SELF CLEAN*** *(nettoyage)* pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.

10. *Touche COOK TIME (temps de cuisson)*
Enfoncez cette touche, puis utilisez les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteindra à la fin du temps de cuisson.

11. *Touche OFF (arrêt)*
Enfoncez pour annuler ***TOUTES*** les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage de la cuisinière.

12. *Touche CLOCK (horloge)*
Enfoncez avant de régler l'horloge.

13. *Touches numériques*
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de démarrage et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage..

14. *Touche TIMER (Minuterie)*
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.

15 *Touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD, sur quelques modèles)*

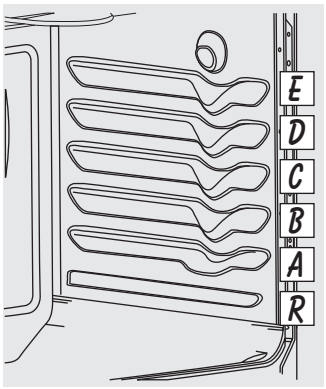
Enfoncez cette touche et ensuite enfoncez sur les touches 1-3 pour utiliser le tiroir réchaud. Reportez-vous à la section Comment utiliser le tiroir réchaud.

16 *GAS/CONTROL LOCK OUT (Verrouillage de gaz, sur quelques modèles)*

Enfoncez et tiens la touche par 3 secondes pour verrouiller ou débloquer les brûleurs de surface, du four et le panneau de control afin qu'ils ne soient pas activés.

Utiliser le four.

Pour éviter toute brûlure possible, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four possède 7 positions de grille.

Avant de commencer…

Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement, elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

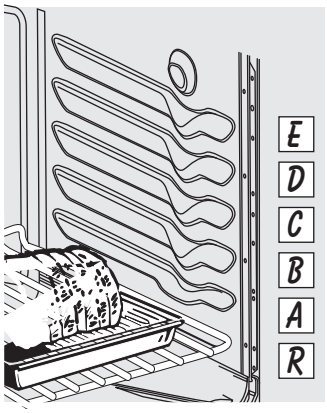
En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

L'élément chauffant se trouve sous le plancher du four. Ne placez pas d'aliments sur la partie inférieure du four pour les préparer.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, penchez l'avant vers le haut et sortez.

Pour replacer, placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.

MISE EN GARDE : *lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), faites attention lorsque vous la sortez. Nous vous recommandons de sortir la grille de plusieurs pouces et ensuite d'utiliser deux poignées de cuisine pour sortir la grille en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).*



Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir

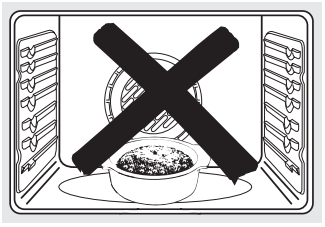
1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour choisir la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)***.
4. Vérifiez si les aliments sont prêts au temps minimum de la recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
5. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** à la fin de la cuisson.

REMARQUE : *Un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.*

Type d'aliment	Position de grille
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteau savarin ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D
Dinde	A

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.

Utiliser le four.



Ne placez pas d'aliments directement dans le fond du four.

Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Le temps de préchauffage variera selon le réglage de température.

Les résultats seront meilleurs si les moules sont entrés dans le four autant que possible. Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 po à 1½ po) d'air autour d'eux.

Papier aluminium

N'utilisez pas de papier aluminium au fond du four.

Ne couvrez jamais entièrement une grille de papier aluminium. Ceci affectera la circulation de chaleur et mènera à une mauvaise cuisson.

Vous pouvez utiliser une plus petite feuille de papier pour saisir les déversements en la plaçant à quelques pouces sous les aliments sur une grille inférieure.

Humidité du four

Tandis que votre four se réchauffe, le changement de température de l'air du four peut former des gouttelettes d'eau sur le verre de la porte. Ces gouttelettes ne sont pas dangereuses et s'évaporent tandis que le four continue à se réchauffer.

Évent de four

Votre four est ventilé à travers un évent qui se trouve vers l'arrière de la cuisinière. Ne bloquez pas cet évent en cuisinant dans le four. Il est important que le courant d'air chaud du four et l'air frais du brûleur du four circule sans interruption. ***Évitez de toucher les ouvertures d'évent ou les surfaces avoisinantes tandis que le four ou le gril est allumé, car ils pourraient être chauds.***

- *Les poignées des casseroles sur la surface de cuisson peuvent devenir chaudes si on les laisse trop près de l'évent.*
- *Ne laissez pas d'articles de plastique sur la surface de cuisson; ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.*
- *Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent pourrait enflammer les articles inflammables et augmentera la pression dans des contenants fermés, ce qui pourrait les faire éclater.*
- *Les articles de métal deviennent très chauds s'ils sont laissés sur la surface de cuisson et ils peuvent provoquer des brûlures.*

Panne de courant

MISE EN GARDE : *n'essayez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique durant une panne d'électricité.*

Le four ou le gril ne peut être allumé durant une panne de courant. Le gaz ne circulera pas à moins que la barre à incandescence ne soit chaude.

Si le four est en marche lorsque la panne commence, le brûleur du four se ferme et ne peut pas être rallumé avant que le courant ne soit rétabli. La circulation de gaz est arrêtée automatiquement et ne reprendra pas avant que le courant ne soit rétabli et que la barre à incandescence n'ait atteint la température de fonctionnement.

Utilisation du four.

Comment régler le four à griller

IMPORTANT : *pour éviter les brûlures possibles, placez les tablettes à la position voulue avant d'allumer le four.*

1. Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
2. Suivez les positions de grilles suggérées dans le *Guide pour griller.*
3. La porte du four ***doit*** être fermée pendant que les aliments grillent.
4. Enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** une fois pour ***HI Broil (griller à haute température)***.

Pour passer à ***LO Broil (griller à basse température)***, enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** à nouveau.

Utilisez ***LO Broil (griller à basse température)*** pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.

5. Enfoncez la touche ***START (départ)***.
6. Après avoir grillé, enfoncez la touche ***OFF (arrêt)***.

Servez immédiatement les aliments, et laissez refroidir la lèchefrite à l'extérieur du four durant le repas pour faciliter le nettoyage.

REMARQUE : *griller ne fonctionne pas si la sonde de température est branchée.*

Guide pour griller

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60°C (140°F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév.en juin 1985.)

Aliment	Quantité et/ ou épaisseur	Position grille	Premier côté Temps (min.)	Second côté Temps (min.)	Commentaires
Bœuf haché	1,3 cm à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) épaisseur	D	13	8	Espacer uniformément.
Steaks de bœuf					
Saignant†	1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) épaisseur	F	6	4	Les steaks de moins de 1,9 cm (3/4 po) épais sont difficiles pour préparer saignant. Incisez le gras.
À point	0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs)	E	8	6	
Bien cuit		E	10	8	
Saignant†	3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur	E	15	10	
À point	0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs)	E	15	15	
Bien cuit		D	20	20	
Poulet	1 complet découpé 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs), séparé en longueur	C	25	25	Brossez chaque côté de beurre fondu. Griller peau vers le bas d'abord.
	Poitrine	C	25	15	
Produit de boulangerie					
Pain (grillé)	2 à 4 tranches	F	3	1	Espacer uniformément. Placez les muffins anglais coupés vers le haut et badigeonnez de beurre si désiré.
Muffin anglais	2 (séparé)	F	3-4		
Queues de homard	2 à 4	C	18–20	Ne pas retourner.	Coupez à travers la coquille. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson.
Filets de poisson	0,45 kg (1 lb.) (0,6 cm à 1,3 cm (1/4 po à 1/2 po) épaisseur)	E	6	6	Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant et durant la cuisson, si désiré.
Saumon					
Steaks	2 (2,5 cm (1 po) épaisseur)	E	10	5	Tournez avec soin. Ne tournez pas avec la peau vers le bas.
Filets	2 (1,3 cm à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) épaisseur)	E	15		
Tranches de jambon (précuit)	1,3 cm (1/2 po) épaisseur	D	8	5	
	2,5 cm (1 po) épaisseur	D	8	8	
Côtelettes de porc	2 (1,3 cm (1/2 po) épaisseur)	D	10	10	Incisez le gras.
Bien cuit	2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb.)	D	15	5	
Côtelettes d'agneau					
À point	2 (2,5 cm (1 po) épaisseur)	E	7	4	Incisez le gras.
Bien cuit	environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz.)	E	10	9	
À point	2 (3,8 cm (1½ po) épaisseur)	E	9	6	
Bien cuit	environ 0,45 kg (1 lb.)	E	14	10	

Utiliser l'horloge, la minuterie et le verrouillage des contrôles.

Assurez-vous que l'horloge soit réglée à la bonne heure.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.

1. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)***.
2. Enfoncez les touches numériques.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)***.

La minuterie compte les minutes seulement.

Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

1. Enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)***.
2. Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches ***2***, ***4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)*** et recommencez.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)***.

*Après avoir enfoncé la touche **START (départ)** **SET (régler)** disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaîtront pas avant la dernière minute du compte à rebours.*

4. Lorsque la minuterie atteint ***:00,*** le contrôle fera entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche ***TIMER (minuterie)***.

La tonalité de 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.

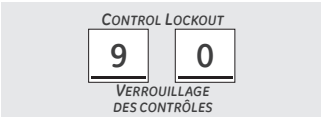
Pour réinitialiser la minuterie

Si l'affichage indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche ***TIMER (minuterie)*** puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, démarrage retardé ou temps de cuisson ne sont pas affichés), rappelez le temps restant en enfonçant la touche ***TIMER (minuterie)*** et en enfonçant ensuite les touches numériques pour entrer le nouveau temps voulu.

Pour annuler la minuterie

Enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)*** deux fois.



Lockout (verrouillage) des contrôles

Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent pas être activées en les enfonçant.

Pour verrouiller/déverrouiller les contrôles :

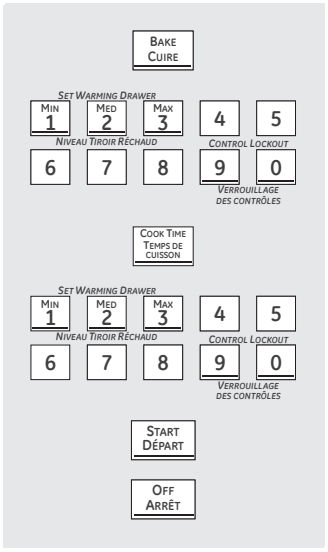
1. Enfoncez les touches ***9*** et ***0*** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique ***LOC ON (verrou en place)***.
2. Pour déverrouiller le contrôle, enfoncez les touches ***9*** et ***0*** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique ***LOC OFF (verrou enlevé)***.

- *Le mode de verrouillage des contrôles affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionnera lorsque cette fonction est activée.*
- *Quelques modèles ont la touche LOCK OUT (Déverrouillage), appuyez et tenez appuyée par 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller.*

Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

(sur certaines modèles)

REMARQUE : *les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***.

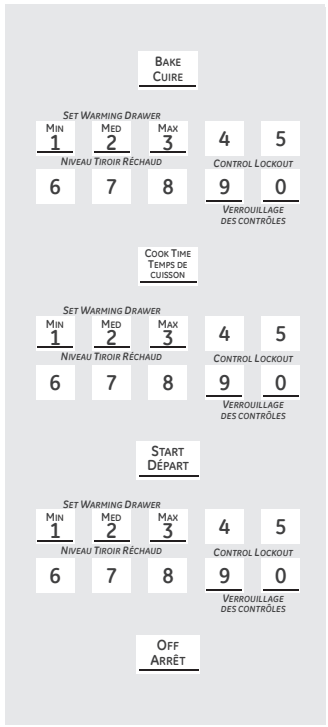
REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.
5. Enfoncez la touche ***START (départ).***

L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à *37,8° C (100° F)* et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint *37,8° C (100° F).*

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction *WARM (réchauffer)* n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer* .

Enfoncez la touche ***OFF (arrêt).*** pour effacer l'affichage.



Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un certain temps précis, puis s'éteindre automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)*** .

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue.
5. Enfoncez la touche ***START (départ).***
6. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
7. Enfoncez la touche ***START (départ).***

REMARQUE : *Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche* ***START (départ).*** *après avoir entré la température de cuisson.*

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche ***START (départ).*** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)*** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

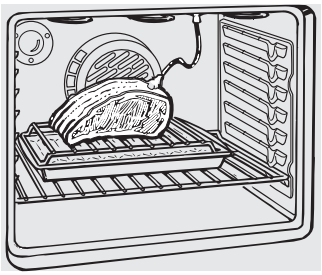
Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à *37,8° C (100° F)*) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint *37,8° C (100° F).*

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction *WARM (réchauffer)* n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer* .

Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** pour effacer l'affichage.

Utiliser la sonde.

Pour de nombreux aliments, tout particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleurmoyen de savoir s'ils sont prêts. La sonde de température permet de ne plus tenter de deviner si les aliments rôtis sont bien cuits.

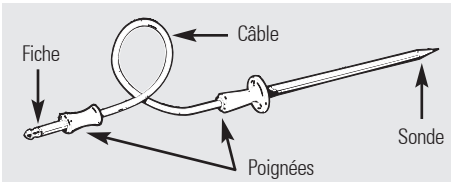


La sonde de température possède un capteur ressemblant à une brochette à une extrémité et une fiche à l'autre, c'est ce qui pénètre dans la prise du four.

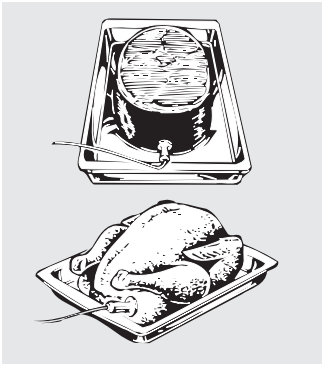
Utiliser des sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde ou le contrôle du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche en les insérant et les retirant des aliments et de la prise.

- *Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble en le retirant.*
- *Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont bien dégelés avant de l'insérer.*



- *Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*



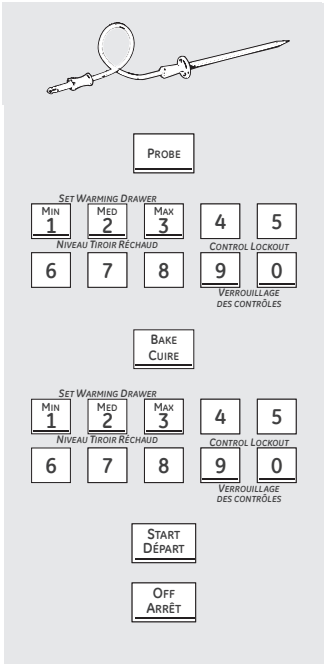
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans une lèchefrite conçue pour la grillage, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

Insérez entièrement la sonde dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair du rôti. Pour le jambon ou l'agneau à os, insérez la sonde au centre du muscle large le plus bas.

Insérez la sonde au centre de plats tels que pain de viande ou mets en cocotte.

Insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair de l'intérieur de la cuisse du dessous et parallèle à la cuisse d'une dinde complète.



Comment régler le four pour rôtir en utilisant la sonde

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde ne touche pas l'élément du gril.
3. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour les aliments ou la viande. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 93°C (200° F).
5. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire).***
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
7. Enfoncez la touche ***START (départ).***

L'affichage clignotera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche ***START (départ).***

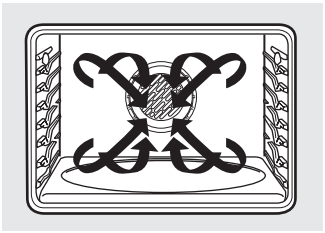
Lorsque la température interne de l'aliment atteint 37,8° C (100°F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne des aliments atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***OFF (arrêt).*** Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait les endommager.

Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche ***BAKE (cuire)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie en utilisant la sonde.*

Utiliser le four à convexion.



Ventilateur de convexion

Dans un four à convexion, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud au-dessus, sous et autour des aliments.

Cet air chaud est réparti uniformément dans l'ensemble de la cavité du four. Ainsi, les aliments cuisent et brunissent uniformément—souvent en moins de temps avec la chaleur de convexion.

REMARQUE : un ventilateur de convexion s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chaud dans le four.

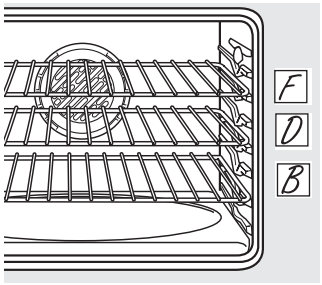
Le ventilateur du four à convexion s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.

Cuisson à convexion à 1 grille

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments.

Pour la cuisson à convexion avec une seule grille, utilisez les positions des grilles recommandées dans la section Utilisation du four.

- *Idéal pour brunir uniformément les aliments cuits sur 1 grille et pour les larges aliments. Vous pouvez remarquer aussi une certaine réduction de temps.*
- *Bons résultats pour les biscuits secs, les biscuits, les muffins, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, le gâteau des anges et le pain.*



Position à multigrilles.

Cuisson à convexion à multigrilles

Puisque l'air réchauffé circule uniformément dans le four, les aliments peuvent être préparés avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

La cuisson à plusieurs grilles peut augmenter un peu le temps de cuisson pour certains aliments, mais dans l'ensemble elle réduit le temps. Les biscuits, les muffins, les biscuits secs et autres pains rapides donnent de bons résultats avec la cuisson à plusieurs grilles.

En cuisinant avec 3 grilles, placez-en une dans la quatrième position (D), une dans la cinquième position (E) et une dans la sixième position (F). Si les casseroles n'entrent pas, utilisez les positions B, D et F des grilles.

Adaptation des recettes…

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convexion.

Pour cette cuisson, la fonction de conversion Auto Recipe™ réduit automatiquement la température de cuisson régulière par la température recommandée de 14° C (25° F). Reportez-vous à la *Conversion Auto Recipe™* de la section de *Fonctions Spéciales*.

- *Utilisez la taille de casserole recommandée.*
- *Certaines instructions d'emballage d'aliments en cocotte surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant les fours à convexion commerciaux. Pour de meilleurs résultats dans ce four, préchauffez-le et utilisez la température sur l'emballage.*

Rôtir par convexion

- *Convient pour les larges coupes tendres de viande, découvertes.*

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient préparées dans une rôtissoire. L'air réchauffé enferme les jus rapidement pour un produit tendre et humide tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grillade pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite sert à retenir les graisses et la grille sert à empêcher les éclaboussures de graisse.

- Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four.

Batterie de cuisine pour la cuisson à convexion

Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuit plate plutôt qu'une casserole à bords bas.

Avant d'utiliser votre four à convexion, vérifiez si vos casseroles laissent suffisamment d'espace pour faire circuler l'air dans le four. Si vous préparez plusieurs aliments en cocotte laissez de l'espace entre elles. Assurez-vous aussi qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

Papier et plastique

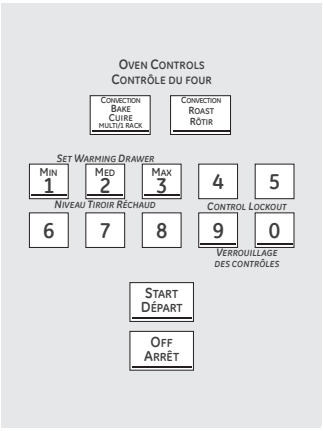
Les contenants de papier et de plastique résistants à la chaleur recommandés pour la cuisson courante peuvent aussi être utilisés pour la cuisson à convexion, mais non pas à des températures plus hautes que celles recommandées par le fabricant de la batterie de cuisine. Les casseroles de plastique résistantes à la chaleur jusqu'à des températures de 204°C (400°F) peuvent aussi être utilisées.

Métal et verre

Tout type de batterie de cuisine fonctionnera dans votre four à convexion. Par contre, les casseroles de métal chauffent le plus rapidement et sont recommandées pour la cuisson à convexion.

- *Les casseroles au fini mat ou foncé cuiront plus rapidement que celles qui sont brillantes.*
- *Les casseroles de verre ou de céramiques cuisent plus lentement.*

Pour les recettes telles que poulet au four, utilisez une casserole aux parois basses. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans une casserole aux parois hautes.



Comment régler le four pour cuire ou rôtir à convexion

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE (cuire) / MULTI/1 RACK*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir).***
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)***.

Pour changer la température du four, enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE (cuire) MULTI/1 RACK*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température en commençant à 37,8°C (100° F) sera affiché. Lorsque le four atteint la température choisie, 3 bips se font entendre.

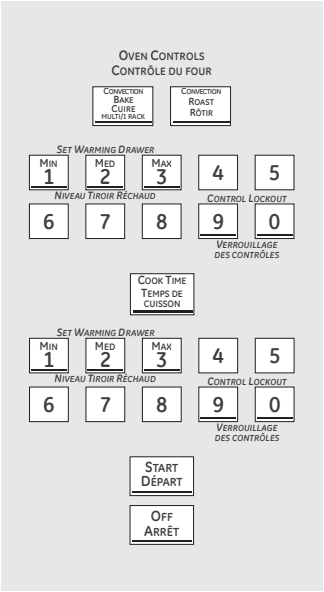
4. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** à la fin.

- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson à convexion. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous entendrez peut-être le four cliquer durant la cuisson. Ceci est normal.*

Utiliser les fonctions à minuterie pour la cuisson à convexion.

Vous entendrez un ventilateur en cuisinant avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.

REMARQUE : *les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE (cuire) MULTI/1 RACK*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir)***
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

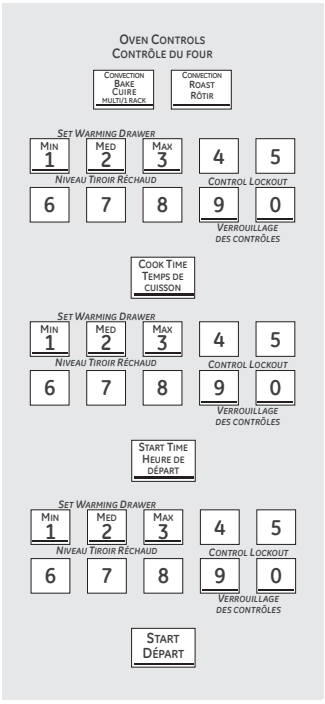
4. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de 1 minute. La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entrés s'afficheront.
5. Enfoncez la touche ***START (départ)***

L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F)) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 37,8º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée.

Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*

6. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.



Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un temps précis, puis s'éteindre automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE (cuire) MULTI/1 RACK*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir).***
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson).***

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Enfoncez les touches numériques pour choisir le temps de cuisson voulu.
5. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ).***
6. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ)****. pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche* ***COOK TIME (temps de cuisson)****. pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

7. Enfoncez la touche ***START (départ)***.

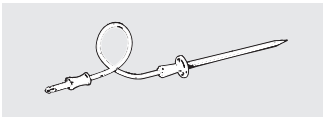
REMARQUE : *une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche* ***START (départ)*** *après avoir entré la température pour cuire ou rôtir.*

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F)) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteindra 37,8º C (100º F).

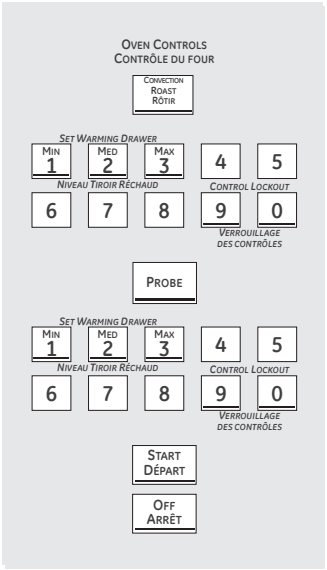
Le four poursuivra la cuisson pendant la durée programmée, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer.*

8. Enfoncez la touche ***OFF (arrête).*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le soit éteint.

Utiliser le four à convexion.



Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dindes et rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse dans le four à convexion.



*Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (rôtir)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.*

Comment régler le four pour rôtir à convexion en utilisant la sonde

Le mot ***PROBE (sonde)*** clignotera sur l'affichage et le contrôle du four indiquera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche ***START (départ).***

1. Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four. Insérez la sonde dans la viande.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.
3. Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (rôtir).***
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
5. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour la viande.
7. Enfoncez la touche ***START (départ).***

Lorsque le four commence à chauffer, le mot ***LO (basse)*** s'affiche.

Lorsque la température interne de la viande atteint 37,8°C (100°F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne de la viande atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***OFF (arrête)*** . Utilisez des poignées pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait l'endommager.

MISE EN GARDE : *pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.*

NOTE :

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie.*

Guide pour rôtir à convexion

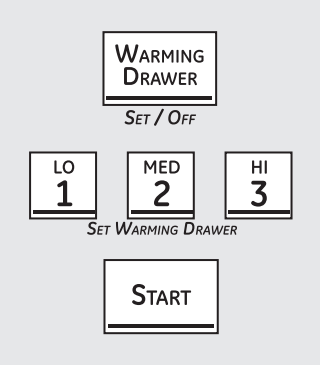
Viandes			Minutes/kg/lb	Temp. du four	Temp. interne
Bœuf	Côtes, côtes désossées, Haut de surlonge (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	Saignant	44–53 (20–24)	163°C (325°F)	60° C (140°F)†
		À point	53–62 (24–28)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
		Bien cuit	62–71 (28–32)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
	Filet de bœuf	Saignant	22–31 (10–14)	163°C (325°F)	60° C (140°F)†
		À point	31–40 (14–18)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
Porc	Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))		51–60 (23–27)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
	Côtelettes (1,3 cm à 2,5 cm (1/2 à 1 po) épaisseur)	2 côtelettes	66–77 (30–35) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
		4 côtelettes	77–88 (35–40) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
		6 côtelettes	88–99 (40–45) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
Jambon	En boîte, soc, jarret (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.) entièrement cuit)		31–40 (14–18)	163°C (325°F)	60° C (140°F)
Agneau	Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	À point	37–44 (17–20)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
		Bien cuit	44–53 (20–24)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
Fruit de mer	Poisson, entier (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))		66–88 (30–40) total	204°C (400°F)	
	Queues de homard (170 g à 227 g chacune (6 à 8 oz.))		44–55 (20–25) total	177°C (350°F)	
Volaille	Poulet entier (1,13 kg à 1,59 kg (2½ à 3½ lbs.))		53–57 (24–26)	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Poulets de Cornouailles, sans farce (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs.))		110–121 (50–55) total	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Farcis (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs.))		121–132 (55–60) total	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Canard (1,81 kg à 2,27 kg (4 à 5 lbs.))		53–57 (24–26)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Dinde, entière*				
	Sans farce (4,54 kg à 7,26 kg (10 à 16 lbs.))		18–24 (8–11)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Sans farce (8,16 kg à 10,89 kg (18 à 24 lbs.))		15–22 (7–10)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Poitrine de dinde (1,81 kg à 2,72 kg (4 à 6 lbs.))		35–42 (16–19)	163°C (325°F)	77° C (170°F)

**Les volailles farcies exigent normalement de 30 à 45 minutes de plus de cuisson. Protégez les cuisses et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brunissent trop et que la peau sèche.*

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60°C (140°F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév. en juin 1985.)

Utiliser la fonctionne de réchauffemet électrique du tiroir.

TLe réchauffement du tiroir conserve un environnement chaud pour des aliments cuits à la bonne température pour être servis. Commencez toujours par les aliments chauds. N'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids que des croustillantes chips ou des céréales sèches.



Pour utiliser le Tiroir de réchauffement

1. Enfoncez la touche ***WARMING DRAWER*** (réchauffement du tiroir). "Warm" (Réchauffer) et "1" apparaitra sur l'affichage aussi que "Set" commencera à clignoter.
2. Enfoncez la touche ***1*** pour Low (bas), ***2*** pour Medium ou 3 pour High (haut). L'affiche "1" change en dépendant du numéro choisi.
3. Enfoncez la touche ***START (départ).*** "Warm" (réchauffer) et le numéro reste allumé. "Set" (régler) et arrêtera de clignoter.

Pour annuler enfoncez la touche ***WARMING DRAWER*** (réchauffement du tiroir).

REMARQUE: *Enfoncer la touche* ***OFF (arrête)*** *n'éteint pas le réchauffement du tiroir.*

Numéro Touche	Ajustement
1	Lo (bas)
2	Mi (casseroles)
3	Haut (viandes)

REMARQUE:

- *TLe tiroir du réchauffement ne peut pas être utilisé si le cycle d'autonettoyage est activé.*
- *Le tiroir du réchauffement a trois manières à être ajusté: 1, 2 et 3. Ces règlements tiennent différent niveaux de température.*
- *Sur quelques modèles, si on utilise le four en même temps que réchauffement du tiroir, uniquement les ajustements du four seront affichés.*

COMMENT RÉGLER LE FOUR POUR RÉCHAUFFER

La fonction WARM (réchauffer) garde les aliments cuits chauds. Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids que des croustillantes chips ou des céréales sèches.

Ne couvrez pas le tiroir du réchauffement ni le contenant avec papier aluminium. Il est un excellent isolateur de la chaleur et l'attrapent dedans. Cela pourrait endommager la performance du tiroir et endommager le revêtement intérieur.

Préchauffez le tiroir à peu prés de 25 min.

- *Ne placez aucun liquide ou de l'eau dedans le tiroir.*
- *Couvrez les aliments humides avec un couvercle ou un papier aluminium.*
- *Laissez les aliments croquants découverts*
- *Les aliments doivent rester chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés à un plat de service convenant aux aliments chauds.*

MISE EN GARDE : *les contenants, couvercles de plastique ou la pellicule de plastique fonderont s'ils sont dans le four. Le plastique fondu pourrait ne pas pouvoir être retiré et n'est pas couvert sous votre garantie.*

Tableu de sélection des températures

Réglez les contrôles pour tenir la température des aliments chauds.

- *La température, le type et la quantité d'aliment aussi que le temps choisi influeront sur la qualité des aliments.*
- *Les aliments dans des verres trempés de sécurité et des ustensiles en verre trempé peuvent requérir un réglage de control majeur par rapport aux aliments dans des ustensiles en métal.*
- *Évitez d'ouvrir la porte fréquemment, l'air chaud échappera et les aliments se refroidiront.*
- *Donnez plus de temps au tiroir pour stabiliser la température si vous ajoutez des autres choses.*
- *Utilisez un réglage de control majeur et couvrez les contenants pour des grandes quantités d'aliments.*
- *N'utilisez pas ni contenants ou couvercles en plastique.*

Type d'Aliment	Réglage
Bacon	3
Pain	2
Ragoût	2
Poulet frit	3
Œufs brouillés	2
Poisson	3
Jus de la viande	3
Jambon	3
Muffins	2
Rondelles d'oignon frit	3
Tartes	1
Pizza	3
Pomme de terre au four	3
Purée	2
Tortilla Chips	1

MISE EN GARDE : *Ne gardez pas les aliments dans le tiroir au four plus de deux heures.*

Comment griller des aliments rassis

- *Placez les aliments sur une assiette de service ou une casserole.*
- *Préchauffez au réglage **1**.*
- *Vérifiez après 45 min. Ajoutez du temps si nécessaire.*

Comment réchauffer des assiettes et des plats

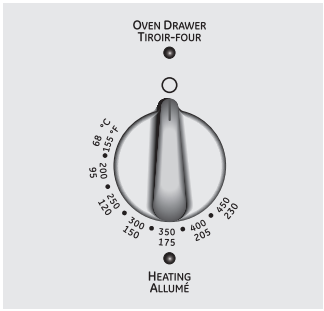
*Pour réchauffer des assiettes et des plats, ajustez au réglage **1.***

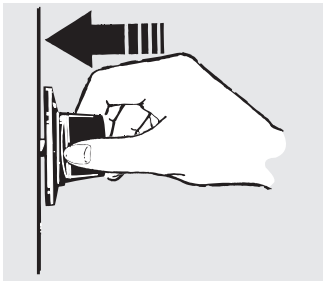
- *Utilisez uniquement des plats trempés de sécurité*
- *Si vous souhaitez de réchauffer des plats en porcelaine, vérifiez s'il vous plaît la tolérance maxime au chaud*
- *YVous pouvez réchauffer des plats vides tant que le tiroir se préchauffe.*

Attention: *Les plats seront chauds. Utilisez des porte pots ou gants pour les sortir.*

Utilisation de tiroir bas au four *(sur quelques modèles)*

Le tiroir bas au four peut être utilisé pour cuire des aliments avec les mêmes durées et températures qu'un four standard. Les aliments qui conviennent parfaitement à la cuisson dans le tiroir sont les pizzas, aliments surgelés, plats mijotés, biscuits petits pains et nombreux desserts.



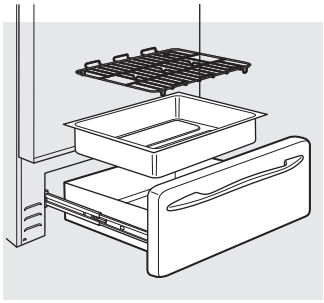


Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.

1. Appuyez sur le bouton du tiroir et tournez-le au réglage voulu.
2. Laissez le tiroir bas au four préchauffer.

- *Le témoin **ON (marche)** est situé à droite au-dessus du bouton et s'allume lorsque le bouton est en position de **marche.** Il reste allumé tant que le bouton n'est pas déplace en position **OFF (arrête).***
- *Le voyant « Heating » (Tiroir chaud) est situé sous le bouton et s'allume lorsque les éléments chauffants sont activés. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant « Heating » (Tiroir chaud) s'éteint pour la première fois, après avoir mis le bouton à la position de **marche.***

- *Utilisez toujours la grille du tiroir fournie en utilisant le tiroir bas.*
- *Vous ne pouvez pas utiliser le tiroir bas lors de l'autonettoyage du four.*
- *Ne placez pas d'aliments, de papier aluminium, ou d'ustensiles directement au fond du tiroir. Utilisez toujours la grille fournie.*
- *Si les aliments doivent être recouverts, utilisez du papier aluminium, ou des couvercles pouvant résister aux températures de cuisson. N'utilisez pas de plastique.*
- *L'hauteur maximale des aliments pouvant être cuits dans le tiroir est de 8,9 cm (3-1/2po).*
- *Ne versez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir.*
- *Ne mettez pas de plastique, papier, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir.*



Le tiroir-four utilise moins d'énergie que le four. Prévoyez les durées approximatives souvent pour le réchauffage:

Température désiré au tiroir	**Durée du préchauffage**
CHAUD	10 minutes
177° C (350°F)	20 minutes
2128° C (425°F)	30 minutes

Utilisation du réglage warm (chaud) du tiroir bas au four

Ce réglage peut être utilisé garder à la température où ils seront servis les aliments cuits et chauds. Commencez toujours pour les aliments chauds. Commencez toujours par les aliments chauds. N'utilisez pas le réglage WARM (CHAUD) pour réchauffer des aliments froids autres que pour rendre croustillantes les craquelins, croustilles ou céréales sèches.

1. Appuyez sur le bouton du tiroir-four et tournez-le au réglage voulu.

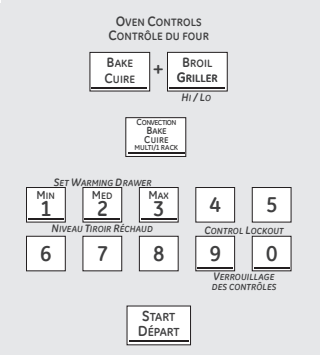
Type d' aliments	**Réglage**
Plat en cocotte	MED/2
Chilli	HI/3
Pizza	MED/2
Pammes de terre au four	HI/3
Chips tortilla	LO/1
Gaufres	LO/1

Ajustez le thermostat du four—Faites-le vous-même !

Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiarisez avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 degrés C (20 à 40 degrés F).

REMARQUE : *cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire et rôtir et non pas celles de gril, convexion ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.*



Pour ajuster le thermostat

1. Enfoncez les touches ***BROIL (griller) HI / LO*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***
2. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE (cuire) .*** Un nombre à deux chiffres s'affichera.

   Enfoncez ***CONVECTION BAKE (cuire)*** à nouveau pour alterner entre augmenter et réduire la température du four.
3. La température du four peut s'ajuster jusqu'à (+) 19º C (35º F) plus chaud ou (–) 19º C (35º F) plus froid. Enfoncez les touches numériques de la même façon que vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 8º C (15º F), enfoncez 1 et 5.
4. Après l'ajustement, enfoncez la touche ***START (départ)*** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.

Le type de margarine affectera la performance de cuisson !

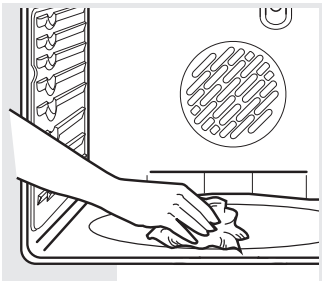
La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.

Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriquées de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable.

Les normes fédérales des É.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartiner à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recette préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Utiliser le four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que les cycles fonctionnent correctement.



Essuyez toute accumulation de saleté sur le fond du four.

Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez les grilles, lèchefrite, sonde, toutes casseroles et tout papier aluminium du four.

Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser.

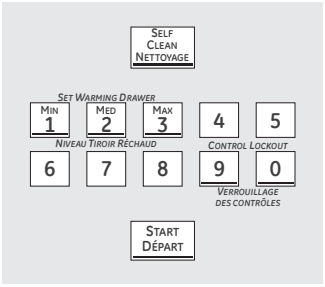
Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub ®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibres de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le.

Essuyez tout déversement lourd au fond du four.

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière est éteinte.

IMPORTANT : la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.



Comment régler le four pour le nettoyage

1. Sur nos modèles avec « Gas Range Lockout » (Verrouillage Cuisinière au Gaz) enfoncez et tenez la touche ***GAS RANGE LOCKOUT*** 3 secondes et ensuite éteignez-le.

NOTE : *Éteignez tous les brûleurs de surface avant de démarrer l'autonettoyage*

2. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN (nettoyage).***

3. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue si le temps nécessaire est différent à 5 heures.

La durée normale pour le cycle de autonettoyage est de 5 heures. Vous pouvez la changer entre 3 et 5 heures en dépendant de la saleté du four.

4. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN (nettoyage).***

Sur des modèles avec une porte sans serrure, la porte se ferme automatiquement. L'affiche montrera le temps de nettoyage qui reste. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte jusqu'au que la température sera passée sous la température de verrouillage et le voyant ***LOCKED OFF (serré/bloqué)*** s'éteint.

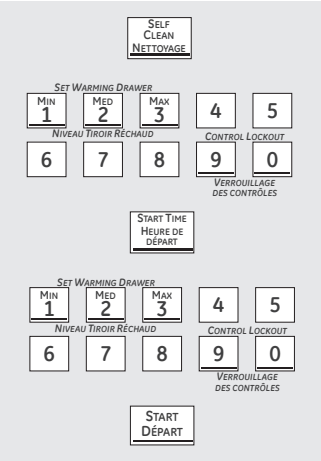
Le four s'éteint automatiquement une fois que le cycle d'autonettoyage est fini.

5. Une fois que le voyant ***LOCKED OFF (serré/ bloqué)*** s'éteint, glissez la serrure á gauche si loin que possible et ouvrez la porte, si votre four n'a pas de serrure la porte se débloquera automatiquement.

- *Les mots **LOCK DOOR (verrouillez porte)** clignoteront et le panneau vous indiquera si vous avez essayé de démarrer le cycle en oubliant de fermer la porte ou de mettre la serrure, sur des modèles qui l'ont.*
- *Enfoncez la touche **OFF (arrête)** pour arrêter le cycle de nettoyage. Une fois que le voyant **LOCKED DOOR (porte verrouillé)**, s'éteint, indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pourrez ouvrir la porte.*

Utiliser le four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Comment retarder le début du nettoyage

1. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN (nettoyage)*** une fois pour une durée de nettoyage de 5 heures ou deux fois pour une durée de 4 heures.

   Une durée d'autonettoyage de 4 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 5 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

2. S'il faut une période autre que 4 heures ou 5 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 4 et 5 heures selon la saleté du four.

3. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ).***
4. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle de nettoyage commence.
5. Enfoncez la touche ***START (départ).***

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera l'heure du début du cycle. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après un cycle de nettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four refroidisse.

Si des points blancs restent, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répétez le cycle.

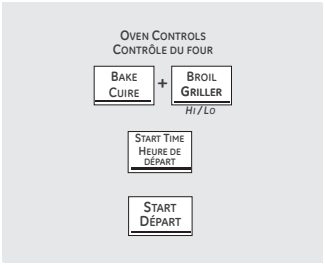
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche ***SELF CLEAN (nettoyage).***
- Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.

Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions. Voici les fonctions et comment les activer.

Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche ***START/DÉPART*** *. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.*

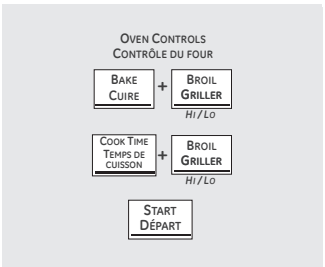


Arrêt de 12 heures

Avec cette fonction, si vous oubliez et laissez le four en marche, le contrôle l'éteindra automatiquement après 12 heures durant les fonctions de cuisson ou après 3 heures durant une fonction de gril.

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez ces étapes.

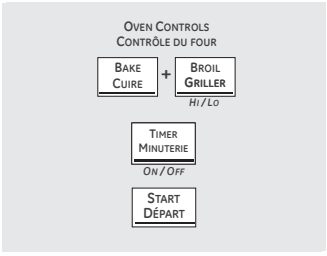
1. Enfoncez les touches ***BROIL (griller) HI/LO*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF.***
2. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ)*** jusqu'à ce que ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)*** pour activer 'aucun arrêt' et laisser le contrôle à ce mode de fonction spéciale.



Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

Votre contrôle de four est réglé pour utiliser des sélections de température Fahrenheit, mais vous pouvez les changer en sélections Celsius.

1. Enfoncez les touches ***BROIL (griller) HI/LO*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL (griller) HI/LO*** en même temps. L'affichage indiquera ***F*** (Fahrenheit).
3. Enfoncez les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL (griller) HI/LO*** en même temps à nouveau. L'affichageindiquera ***C*** (Celsius).
4. Enfoncez la touche ***START (départ).***



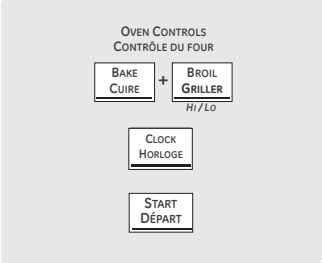
Tonalités de fin de cycle à minuterie

À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche ***OFF (arrête)*** *. Ce bip continu de 6 secondes peut être annulé.*

Pour l'annuler :

1. Enfoncez les touches ***BROIL (griller) HI/LO*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***TIMER (minuterie).*** L'affichage indique ***CON BEEP (bip continu)***. Enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)*** à nouveau. L'affichage indiquera ***BEEP (bip)***. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)
3. Enfoncez la touche ***START (départ).***

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.



12 heures, 24 heures ou effacer l'horloge

Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

1. Enfoncez les touches ***BROIL (griller) HI/LO*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** une fois. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (départ).***

Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (départ)*** .

Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera ***OFF (arrête)*** Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (départ)***

REMARQUE : *si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Delay Start (démarrage retardé).*

Utiliser la conversion Auto Recipe™

Pour la cuisson à convexion, la fonction de conversion Auto Recipe™ convertira automatiquement les températures de cuisson régulières par la température de cuisson à convexion.

L'affichage indiquera la température convertie (réduite) actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 177° C (350° F) et si vous enfoncez la touche ***START (départ)****, l'affichage indique* ***CON*** *et la température convertie est de 163° C (325° F).*

REMARQUE : *cette fonction ne convertit que les températures de cuisson, non les durées de cuisson.*

Pour arrêter cette fonction :

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuire)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON ON (continu en marche)***. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON OFF (arrêt continu)***.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)***.

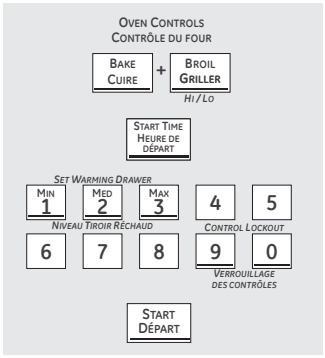
Pour activer cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 précédentes, mais enfoncez la touche ***START (départ)*** lorsque ***CON ON (continu en marche)*** s'affiche.

Utiliser la fonction Sabbath

(Conçue pour le Sabbath et les Grandes Fêtes juives.) (sur certaines modèles)

La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convexion, gril, autonettoyage ou démarrage retardé.

***REMARQUE :** la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

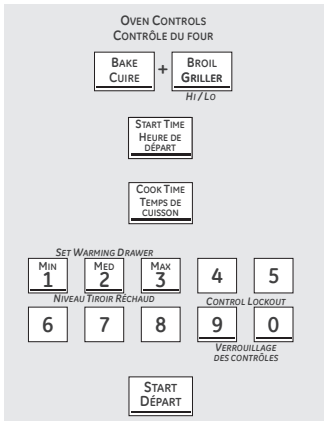
1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuire) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

   REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuire)*** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** et recommencez.

2. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)*** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire)***. Aucun signal donné.
5. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 76,6°C et 287,8°C (170°F et 550°F). Aucun signal ou température affiché.
6. Enfoncez la touche ***START (départ)***.
7. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche ***BAKE (cuire)*** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche ***START (départ)***.

REMARQUE : Les touches ***OFF (arrêt)*** et ***TIMER (minuterie)*** fonctionneront durant la fonction Sabbath.



Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler cuire/rôtir à minuterie – démarrage immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

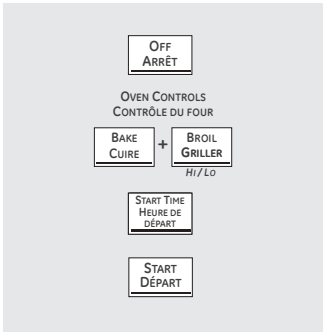
   REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuire)*** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** et recommencez.

2. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (départ)*** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche ***TIMER (minuterie)***.
5. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. Le temps de cuisson entré s'affichera.
6. Enfoncez la touche ***START (départ)***.
7. Enfoncez la touche ***BAKE (cuire)***. Aucun signal donné.
8. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affiché.
9. Enfoncez la touche ***START (départ)***.
10. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 7.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche ***BAKE (cuire)*** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche ***START (départ)***.

À la fin de la cuisson, l'affichage changera de ⊃ ⊂ à ⊃ et ***0:00*** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.

Utiliser la fonction Sabbath

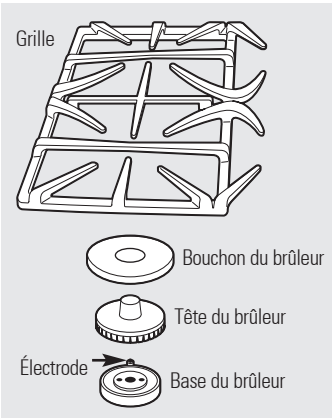


Comment quitter la fonction Sabbath

1. Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)***.
2. Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
4. Enfoncez la touche ***START TIME (heure de départ)*** jusqu'à ce que ***12 shdn (arrêt 12)*** ou ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
5. Choisissez ***12 shdn***, indiquantque le four s'éteindra automatiquement après 12 heures ou ***no shdn (aucun arrêt)***, indiquant que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.
6. Enfoncez la touche ***START (départ)*** lorsque l'option que vous désirez s'affiche (***12 shdn*** ou ***no shdn***).

REMARQUE : s'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



MISE EN GARDE : *NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BRÛLEUR SANS QUE TOUTES LES PIÈCES SOIENT EN PLACE.*

Assemblages de brûleurs

Les assemblages de brûleurs doivent être lavés régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

Éteignez tous les contrôles avant de retirer les pièces du brûleur.

Les grilles du brûleur, les têtes et les bouchons du brûleur se retirent pour faciliter le nettoyage.

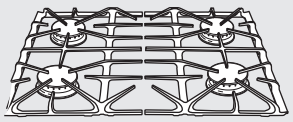
L'électrode de l'allumeur d'étincelle est exposée au-delà de la surface de la base du brûleur. En nettoyant la surface de cuisson, attention de ne pas prendre l'électrode de l'allumer avec votre chiffon de nettoyage. Cela pourrait provoquer des dommages à l'allumeur.

Pour éviter de coincer un chiffon sur l'allumeur d'étincelle, laissez les têtes du brûleur en place en nettoyant la surface de cuisson.

Attention de ne pas pousser les contrôles de la surface de cuisson en nettoyant la surface. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.

Lavez les pièces du brûleur avec un nettoyant non abrasif tout usage et de l'eau chaude. Faites tremper les saletés rebelles. Essuyez-les avec un chiffon—ne remontez pas avec des pièces humides.

Pour remonter, replacez d'abord la tête du brûleur, puis le bouchon du brûleur et enfin la grille. Assurez-vous que les broches de la tête soient bien placées dans les trous de la base du brûleur.



Grilles du brûleur

Les grilles du brûleur en émail de porcelaine et la grille d'évent doivent être lavées régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

Les grilles se lavent soit dans le lave-vaisselle soit dans de l'eau savonneuse puis rincées à l'eau propre. Vous pouvez aussi utiliser des nettoyants abrasifs et des tampons à récurer pour nettoyer les grilles du brûleur et la grille d'évent. Essuyez les grilles avec un chiffon—ne les replacez pas sur une surface de cuisson si elles sont humides.

Pour retirer les aliments cuits, placez-les dans un contenant couvert. Ajoutez 59mL (1/4 de tasse) d'ammoniaque et laissez tremper pendant plusieurs heures ou pour la nuit. Lavez, rincez et asséchez bien.

Bien que les grilles soient durables, elles perdront leur éclat graduellement peu importe leur entretien. Ceci est causé par leur exposition continue à de hautes températures.

Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant longtemps sans qu'il n'y ait une casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.

Après le nettoyage, replacez d'abord la grille d'évent central. Replacez les grilles latérales pour que les rallonges centrales soient orientées vers le centre de la surface de cuisson. Les rallonges centrales arrière doivent chevaucher un peu la grille d'évent. Assurez-vous que les grilles soient bien placées sur les brûleurs et qu'elles soient stables et à niveau.

Pieds de grille de caoutchouc

Pour la stabilité, les pieds du brûleur de votre surface de cuisson sont recouverts de caoutchouc. Si ces pieds sont endommagés ou perdus, remplacez-les immédiatement.

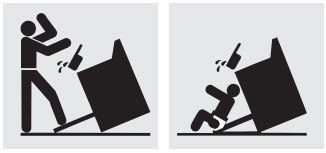
Pour commander des pieds de grille de caoutchouc de rechange, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 800.661.1616

Pieds de grille en caoutchouc . . . . . #WB02T10101

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



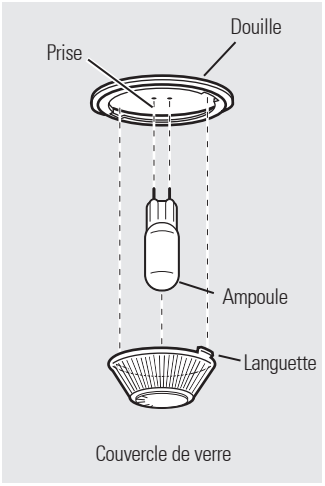
Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouvel appar eil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

REMARQUE : *l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.*



Ampoules de four

REMARQUE : *le couvercle de verre doit être retiré seulement lorsqu'il est froid. Des gants de latex peuvent offrir une meilleure prise.*

MISE EN GARDE : *avant de remplacer l'ampoule du four, coupez le courant au four à la boîte principale de fusibles ou de disjoncteur.*

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

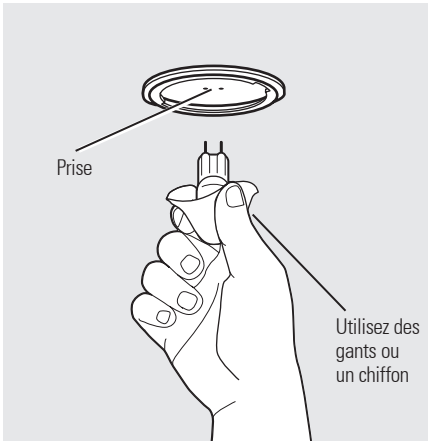
Pour votre sécurité, ne manipulez pas d'ampoule chaude à mains nues ou avec un chiffon humide.

Pour retirer :

1. Tournez le couvercle de verre dans le sens antihoraire de 1/4 de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle de verre dépassent les rainures de la douille.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

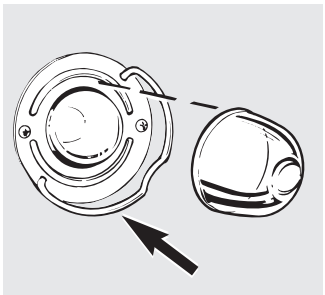
Pour remplacer :

1. Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 130 volts sans dépasser 50 watts.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à doigts nus.



3. Poussez l'ampoule dans la prise jusqu'au bout.
4. Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre dans le sens horaire de 1/4 tour pour engager.

   Pour un meilleur éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle vitré à l'aide d'un chiffon humide. Ceci se fait à four bien froid.
5. Remettez l'alimentation électrique à la cuisinière.



Oven Light Replacement *(on some models)*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

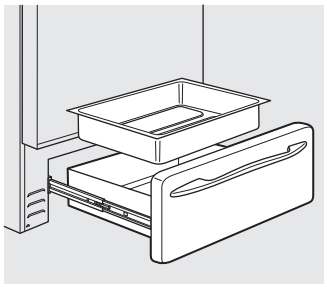
2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Casserole Détachable, Tiroir du Four Bas



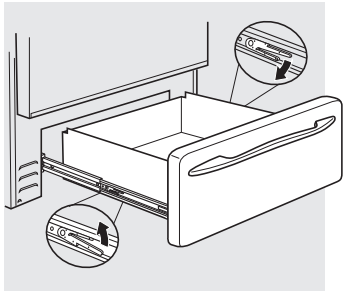
NOTE: *Pour des modèles avec tiroir de réchauffement électrique ou Tiroir du Four Bas, avant de ommencer les ajustements, nettoyage u l'entretien, débranchez la source électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou éteignant le disjoncteur qui se trouve au panneau principal de distribution. Assurez vous que le tiroir de réchauffement électrique e électrique est froid.*

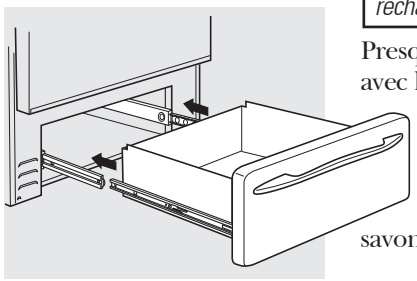
NOTE: *Permettez que tiroir de réchauffement électrique se refroidisse avant de enlever la casserole.*

NOTE: *Essuyez tout déversement immédiatement juste après son utilisation.*

- *Ne placez, utilisez ou nettoyez jamais la casserole du tiroir du four bas au four supérieur.*
- *Le tiroir du four bas contient une casserole détachable facile à nettoyer. Nettoyez avec d'eau savonneuse chaude et une éponge ou un torchon. Séchez avec un tissu propre. Un nettoyan u four, comme Easy- Off ®, pourrait aussi être utilisé. ssurez vous de suivre les instructions du nettoyant du four. Remplacez la casserole du tiroir du four bas.*

Tiroir Détachable *(Uniquement sur des modèles avec Tiroir du Four Bas)*





NOTE: *Pour des modèles avec tiroir de réchauffement électrique ou Tiroir du Four Bas, avant de commencer les ajustements, nettoyage ou l'entretien, débranchez la source électrique de la uisinière en enlevant le fusible ou éteignant cle disjoncteur qui se trouve au panneau principal e distribution. Assurez-vous que le tiroir de réchauffement électrique est froid.*

Presque tout le nettoyage peut s'effectuer avec le tiroir de réchauffement électrique à sa place. Cependant, le tiroir de réchauffement électrique peut être enlevé s'il est nécessaire d'un nettoyage plus profond. Utilisez du savon et d'eau chaude pour bien le nettoyer.

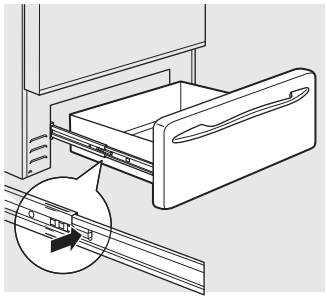
Enlèvement:

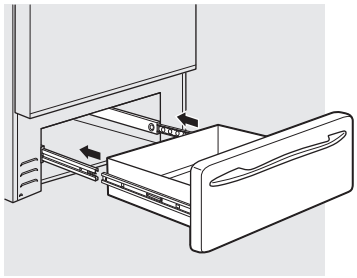
1. Tirez le tiroir dehors jusqu'au qu'il s'arrête.
2. Pressez la crémaillère gauche vers le haut et à droite vers le bas pour libérer,en même temps tirez du tiroir pour le so rtir.

Remplacement:

1. Placez la crémaillère gauche dans la partie intérieure de la guide de la crémaillère gauche et faites- la glisser doucement jusqu'au qu'elle pour l'accrocher.
2. Placez la crémaillère droite dans la partie intérieure de la guide de la crémaillère droite et faites - la glisser doucement jusqu'au qu'elle pour l'accrocher.
3. Poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

Removable Drawer *(Lower Oven Drawer Models only)*





NOTE: *Pour des modèles avec tiroir de réchauffement électrique ou Tiroir du Four Bas, avant de commencer les ajustements, nettoyage ou l'entretien, débranchez la source électrique de la uisinière en enlevant le fusible ou éteignant cle disjoncteur qui se trouve au panneau principal e distribution. Assurez-vous que le tiroir de réchauffement électrique est froid.*

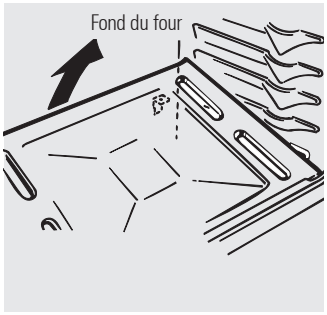
Presque tout le nettoyage peut s'effectuer avec le tiroir de réchauffement électrique à sa place. Cependant, le tiroir de réchauffement électrique peut être enlevé s'il est nécessaire d'un nettoyage plus profond. Utilisez du savon et d'eau chaude pour bien le nettoyer.

Enlèvement:

1. Tirez le tiroir dehors jusqu'au qu'il s'arrête.
2. Press the tabs on both sides in while pulling the drawer forward and free.

Remplacement:

1. Placez la crémaillère gauche dans la partie intérieure de la guide de la crémaillère gauche et faites- la glisser doucement jusqu'au qu'elle pour l'accrocher.
2. Placez la crémaillère droite dans la partie intérieure de la guide de la crémaillère droite et faites - la glisser doucement jusqu'au qu'elle pour l'accrocher.
3. Poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

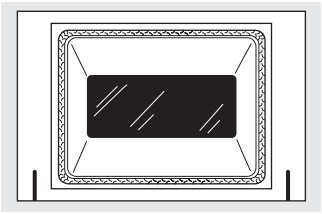


Fond de four amovible

Pour retirer le fond du four et faciliter le nettoyage :

1. Retirez la porte du four en suivant les instructions de la section *Retrait de la porte du four.*
2. Agrippez le fond du four par les fentes arrières de chaque côté, soulevez-le, poussez-le vers l'arrière et sortez-le.
3. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.

IMPORTANT : replacez toujours le fond de four amovible avant de l'utiliser à nouveau.



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

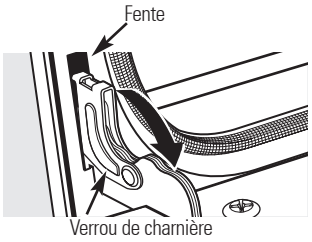
Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

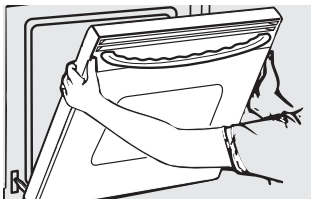
- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des évents.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.



Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.



Position de retrait

Retrait de la porte du four

La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.

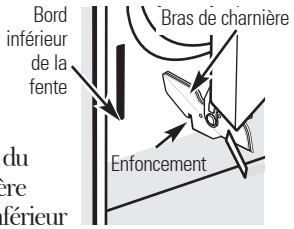
Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour retirer la porte :

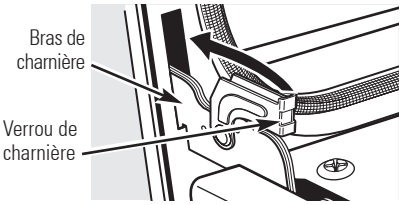
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
4. Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
5. Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

Pour replacer la porte :

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
2. Avec la porte au même angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.



3. Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.



Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.

5. Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Surfaces d'acier inoxydable *(sur certaines modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent le dessus et les côtés de la porte et l' avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et l' eau ou une solution de vinaigre el d' au.

N'utilisez pas de nettoyant de four commercial, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.

Grille de four

Toutes les grilles de four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau prope el asséchez avec un chiffon propre.Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle dáutonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais ell es perdront leur éclat et deviendront difficiles á glisser. II faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d´huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à dliseer facilement les grilles dans le four.

Panneau de contrôle

Si vous le désirez, vous pouvez désactiver les touches tactiles avant le nettoyage.

Reportez-vous à la section ***Verrouillage des*** contrôles .

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre.

Retirez les saletés plus importantes avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif de quelque type que ce soit.

Réactivez les touches tactiles après le nettoyage.

Boutons de contrôle

Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position ***OFF (arrêt)*** .

En remplaçant les boutons, vérifiez la position ***OFF (arrêt)*** pour assurer le bon placement.

Lavez les boutons dans de l'eau et du savon ou du vinaigre et de l'eau chaude, mais ne laissez pas tremper.

Nettoyage de la surface de cuisson vitrée.

Nettoyez votre surface de cuisson après chaque déversement. Utilisez le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®*.

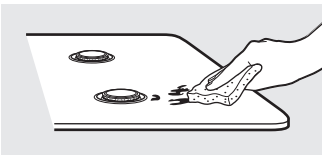
Nettoyage quotidien normal

Utilisez SEULEMENT le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson de verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être efficaces.

Pour maintenir et protéger la surface de verre, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. Si vous utilisez ce produit chaque jour, votre surface de cuisson conservera sa belle apparence.
3. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
4. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.
5. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® pour nettoyer toute la surface de cuisson.
6. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS chauffer la surface de cuisson avant qu'elle ne soit bien nettoyée.*

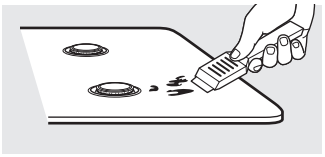


Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® .*

Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : *votre surface de verre pourrait être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer autre que celui inclus avec votre unité.*

1. Laissez la surface refroidir.
2. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
3. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® sur toute la surface de résidus brûlés.
4. Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® pour frotter la section en appliquant de la force au besoin.
5. S'il reste des résidus, répétez les étapes indiquées précédemment, au besoin.
6. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.



Le grattoir de surface de céramique CERAMA BRYTE® et toutes fournitures recommandées sont disponibles auprès du centre de pièces. Consultez les instructions de la section 'Pour commander les pièces' de la page suivante.*

REMARQUE : *n'utilisez pas de lame ébréchée ou émoussée.*

Résidus brûlés, importants

1. Laissez la surface refroidir.
2. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
3. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez la saleté. Il faudra peut-être appliquer de la pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
4. Après avoir gratté, déposez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® sur toute la surface aux résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® pour retirer tout reste de résidus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.

**Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Mabe lorsque les produits CERAMA BRYTE® ne sont pas disponibles. Contactez Mabe Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.*

Surface de verre—possibilité de dommages permanents.

Les déversements sucrés (tels que gelées, fudge, bonbons, sirops) ou les plastiques fondus peuvent piquer la surface de cuisson (non couverte pas la garantie) à moins que vous ne puissiez les retirer tandis qu'ils sont encore chauds. Attention en retirant les substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un grattoir à lame de rasoir neuf et tranchant.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages de déversements sucrés et de plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de surface et avec des gants de cuisinier, retirez les casseroles chaudes et les grilles.
2. Portez des gants de cuisinier :
   a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord (grattoir de surface de cuisson de céramique CERAMABRYTE ®*) pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur le surface.
   b. Retirez le déversement avec un essuie-tout.
3. Vous pouvez laisser le reste jusqu'à ce que la surface refroidisse.
4. N'utilisez pas les unités de surface à nouveau avant d'avoir retiré tous les résidus.

REMARQUE : *s'il y a déjà des piqûres ou un enfoncement de la surface de verre, il faudra remplacer le verre de la surface. Dans ce cas, il faudra une réparation.*

Pour commander les pièces

Pour commander le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE ®* et le grattoir de surface de cuisson, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces . . . ***800.661.1616***

www.electromenagersge.ca

CERAMA BRYTE® nettoyant de surface de cuisson de céramique* . . . . . *# WX10X300*

CERAMA BRYTE® grattoir de surface de cuisson de céramique* . . . . . *# WX10X0302*

Trousse . . . . . *# WB64X5027*
(la trousse inclut la crème et le grattoir de surface de cuisson)

CERAMA BRYTE® tampons de nettoyage de surface de cuisson de céramique* . . . *# WX10X350*

**Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Mabe lorsque les produits CERAMA BRYTE ® ne sont pas disponibles. Contactez Mabe Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.*

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage
Gagner du temps et de l'argent ! Révisez les tableaux des pages suivantes d'abord et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Action
Les flammes des brûleurs sont jaunes ou leurs extrémités sont jaunes	**La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.**	• Utilisez les illustrations plus bas pour déterminer si les flammes de vos brûleurs sont normales. Si les flammes ressemblent à ***A*** , appelez le service. Les flammes normales devraient ressembler à ***B*** ou ***C*** , selon le type de gaz utilisé. Avec le gaz PL, il est normal que les cônes extérieurs affichent des extrémités jaunes. ***A–Flammes jaunes*** Appelez le service ***B—Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs*** Normal pour le gaz PLnaturel ***C–-Flammes bleu pâle*** Normal pour le gaz
Boutons de contrôle ne tournent pas	**Le bouton n'est pas enfoncé.**	• Pour mettre à la position ***OFF (arrêt)***, enfoncez le bouton, puis tournez.
Les brûleurs ne s'allument pas	**La fiche sur la cuisinière n'est pas insérée entièrement dans la prise électrique.**	• Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas branchée ou en marche.	• Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les pièces du brûleur ne sont pas replacées correctement.	• Consultez la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière* .
La fonction de Verrouillage des contrôles est activée		• Si ***LOC ON*** s'affiche, le contrôle du four est verrouillé. Éteignez cette fonction pour utiliser le four. Reportez-vous à la section *Verrouillage des contrôles*.
Le son de déclic de l'allumeur continue même après que le brûleur soit allumé	**Le bouton de contrôle est encore en position *LITE*.**	• Tournez le bouton hors de la position ***LITE*** au réglage désiré. • Éteignez le brûleur et rallumez-le. Si le son de déclic se poursuit, appelez le service.
Flammes du brûleur très larges ou jaunes	**Mauvais rapport d'air à gaz.**	• Si la cuisinière est branchée au gaz PL, vérifiez toutes les étapes dans les Instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
La lumière du four ne fonctionne pas	**L'ampoule est desserrée ou défectueuse.**	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur de la lumière est brisé.	• Appelez le service.
Le four ne fonctionne pas	**La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.**	• Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four*.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four*.
	La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four*.
	On utilise la mauvaise taille de casserole.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four*.
	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !*.
Les aliments ne grillent pas correctement	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Assurez-vous d'enfoncer la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)***.
	La mauvaise position de clayette est utilisée.	• Reportez-vous au *Guide pour griller.*
	Batterie de cuisine ne convient pas pour griller.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Débranchez et retirez la sonde du four.
	À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.	• Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. • Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le *Guide pour griller.*
La température du four est trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four doit être ajusté.**	• Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !*.
La porte du four est tordue	**La porte est hors de position.**	• Puisque la porte de four se retire, elle se déplace parfois durant l'installation. Retirez et replacez la porte du four. Reportez-vous à la section *Retrait de la porte du four.*
Le tiroir de rangement est tordu	**Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.**	• Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	**Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.**	• Replacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*
	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	• Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*

Problème	Causes possibles	Action
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	**La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de la fiche soit branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser l'horloge et la minuterie* .
Le four ne s'autonettoie pas	**La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinière refroidir et réglez les contrôles.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant* .
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Retirez la sonde du four.
Son de craquement ou de pétarade	**Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.**	• C'est normal.
Fumée excessive durant un cycle de nettoyage	**Saleté excessive.**	• Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** . Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteigne. Essuyez le surplus de saleté et réinitialisez le nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage	**La température du four est trop élevée.**	• Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant* .
	Le four était très sale.	• Essuyez tout déversement important avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales doivent souvent être nettoyés à nouveau et pendant plus longtemps.
LOCKED (verrouillé) clignote à l'afficheur	**Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.**	• Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner	**La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.**	• Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** . Laissez le four refroidir.
« F—et un nombre ou lettre » clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Enfoncez la touche ***OFF (arrêt)*** . Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	• Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
Des égratignures (peuvent être des fissures) sur la surface de cuisson vitrée	Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées. Vous utilisez peut-être une batterie de cuisine aux fonds rugueux ou il y a des particules rugueuses (sel ou sable) entre la surface de cuisson et la surface de la casserole. On a glissé la casserole sur la surface de cuisson.	• Les égratignures ne s'éliminent pas. Les petites égratignures seront moins visibles avec le temps et suite au nettoyage. • Pour éviter ce problème, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le dessous des casseroles soit propre avant de les utiliser et utilisez des casseroles aux dessous lisses.
Décoloration sur la surface de cuisson vitrée	Vous n'avez pas nettoyé les déversements avant de réutiliser l'appareil.	• Reportez-vous à la section *Nettoyer la surface de cuisson vitrée* .
	Surface chaude d'un modèle à surface de cuisson de couleur pâle.	• C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit.
Le plastique a fondu sur la surface de cuisson vitrée	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique sur la surface de cuisson chaude.	• Consultez la section *Surface vitrée – possibilité de dommages permanents* de la section *Nettoyer la surface de cuisson de verre.*
Piqûres (ou renfoncement) de la surface de cuisson	Il y a eu un mélange de sucre chaud déversé sur la surface de cuisson.	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)

For Canadian Customers

Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTER À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M ☐ MRS. / MME. ☐ MISS / MLLE. ☐ MS.

FIRST NAME / PRÉNOM

LAST NAME / NOM

STREET NO / N° RUE

STREET NAME / RUE

APT. NO / APP. / RR#

CITY / VILLE

PROVINCE

POSTAL CODE / POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG.

TELEPHONE

E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?

YES / OUI ☐
NO / NON ☐

IF YES / SI OUI : EXPIRATION
Y / A M D / J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

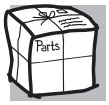
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION
Y / A M D / J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

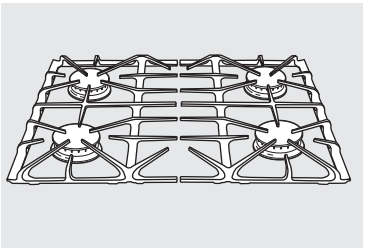
☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Accessoires.

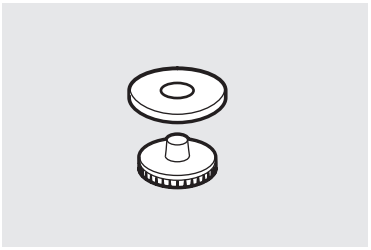


Vous cherchez quelque chose de plus ?

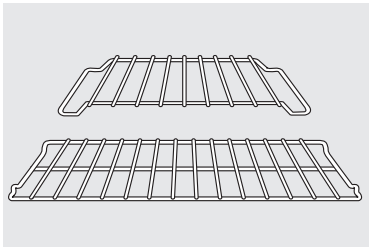
*Vous pouvez trouver ces accessoires et beaucoup plus encore à **www.electromenagersge.ca**, ou appelez **800.661.1616** (durant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle à portée de la main.*

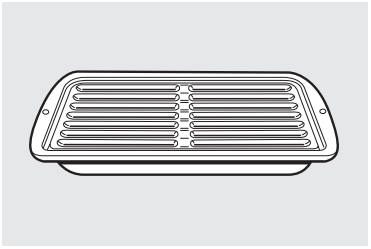


Grilles



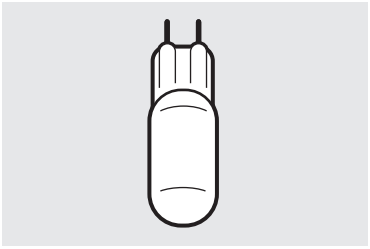
Bouchons et têtes de brûleurs de surface



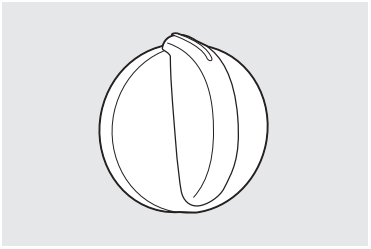


Lèchefrite

Nettoyant



Ampoules



Boutons

Notes.

Notes.

Garantie de la cuisinière au gaz GE.

www.electromenagersge.ca

Tous les services sous garantie sont fournis par nos centres de service ou un technicien de service autorisé à la clientèle. Pour le service, composez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici. La preuve de date d'achat original est nécessaire pour obtenir l'entretien et les réparations sous la garantie.

Pour la période de :	Mabe remplacera :
Un an (GE, GEProfile) *De la date de l'achat original*	***Toute pièce*** de la cuisinière qui connaît une défaillance suite à un défaut de matériau ou de fabrication. Durant cette année de garantie limitée, Mabe fournira aussi, sans frais, tous les services à la maison et tous les frais de main d'oeuvre pour remplacer la pièce défectueuse.
Cinq ans (GE Profile) *De la date de l'achat original*	***La surface de cuisson*** si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît. Un élément radiant de surface s'il brûle. Pendant cette période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans, vous serez responsable des frais de main-d'oeuvre ou de réparation connexe.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Les déplacements du service pour vous enseigner comment utiliser le produit.**
- **Mauvaise installation, livraison ou maintenance.**
- **Défaillance du produit suite à un abus, mauvaise utilisation ou utilisation à des fins autres que celles prévues ou utilisation commerciale.**
- **Dommages à la surface de cuisson de verre par des déversements durcis de produits sucrés ou du plastique fondu non nettoyés selon le mode d'emploi du manuel du propriétaire.**
- **Dommages à la surface de cuisson de verre en utilisant des nettoyants autres que les crèmes de nettoyage recommandées.**
- **Remplacement des fusibles résidentielles ou réinitialisation des disjoncteurs.**
- **Dommages au produit suite à un accident, incendie, inondations ou force majeure.**
- **Dommages indirects ou consécutifs causés par des défauts possibles de l'appareil.**
- **Dommages après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

LE GARANT N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS.

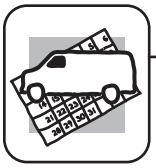
Garant : MABE CANADA INC.

Soutien à la clientèle.

Site Web appareils électroménagers GE

www.GEAppliances.ca
www.electromenagersge.ca

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site www.electromenagersge.ca 24 heures par jour, tous les jours de l'année.

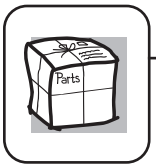


Service de réparations

1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner au 1.800.561.3344.

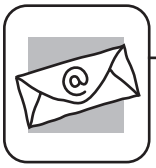


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails–numéro de téléphone compris–au

Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3

Inscrivez votre appareil électroménager

www.electromenagersge.ca

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation

REVISAR

Imprimé aux Mexiqué